

Salon Sésame du 08 au 11 mai 2020 au Parc des Expositions de Nîmes

La Restauration et l'espace restauration

La restauration concerne les 3 restaurants R1, R2 et R3. Nous avons choisi délibérément trois restaurants complémentaires :

Dans cette optique nous vous demandons de rester dans votre créneau afin de ne pas perturber l'équilibre que nous avons souhaité mettre en place. L'idée étant de diversifier l'offre faite aux visiteurs et de permettre à chacun de travailler dans de bonnes conditions.

L'espace restauration est mis à votre disposition **gracieusement**, l'organisation s'occupe de sa mise en place, du nappage des tables et de son démontage. Entre les deux, il vous revient de le maintenir propre et rangé, n'oubliez pas que c'est un outil indispensable à la réalisation de votre chiffre et que la satisfaction et l'image que les visiteurs peuvent avoir de la restauration en dépendent.

Le marché Biologique

Le marché Bio est proposé à un tarif attractif pour permettre aux plus grands nombres de producteurs Bio de pouvoir exposer sur le salon Sésame.

Il n'est pas un espace restauration ce qui implique qu'il ne peut y avoir de repas proposés à consommer sur place en dehors de la petite restauration à emporter, c.a.d, pouvant être consommé en marchant (sandwich, galette,...). De même les boissons chaudes ou froides servies au verre ne peuvent pas être proposées dans le marché Bio.

Pour conclure

Les différents secteurs : non alimentaire, alimentaire et restauration ont été définis dans le but d'atteindre un certain équilibre sur le salon et d'apporter aux visiteurs du choix et donc de l'intérêt pour la manifestation, mais aussi pour que chaque exposant puisse faire son travail sereinement et en récolter les bénéfices. Merci de respecter ces quelques principes de base.

Nous n'oublions pas que la réussite d'un salon passe par la satisfaction de tous.

Frédéric SUAU